BLANQUETTE DE VEAU TRADITIONNELLE

La recette incontournable pour recevoir familles et amis chez soi!





INGREDIENTS pour 4 personnes :

500 q de veau

2 carottes

1 oignon

4 clous de girofle

250 g de champignon de Paris

1 bouquet garni

1 bouillon de poule

1 cuillère à soupe de crème fraîche

150 ml de vin blanc

40 g de beurre

20 g de maïzena

1 cuillère à café de persil sec

Sel & poivre

1 litre d'eau



Préparation : 30 minutes Cuisson : 1 heure 40 minutes

- Dans une sauteuse avec couvercle, faire fondre 20 g de beurre et faire revenir le veau coupé en morceaux de 5 cm.
- Éplucher, laver et couper les carottes en rondelles. Les ajouter à la viande ainsi que l'oignon coupé en 2 et piqué des 4 clous de girofle.
- (3) Laisser cuire à couvert, pendant 20 min, à feu doux.
- Diluer la maïzena dans un peu d'eau froide et la verser sur la viande. Mélanger.
- Verser 1 litre d'eau avec le bouillon de poule et le vin blanc. Remuer.
- 6 Ajouter le bouquet garni et laisser cuire 1 heure, à couvert.
- Cuire les champignons coupés en lamelles dans 20 g de beurre. Réserver.
- Après l'heure de cuisson, ajouter les champignons, la crème fraîche et le persil. Saler.
- Ouire encore pendant 20 min sans le couvercle.

A déguster avec du riz basmati en accompagnement.